Jaffa torta (2)

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 manja pakovanja**piškota
- **24 komada**jaffa keksa
- **2 dl**mleka za natapanje piškota

Fil:

- **1 l**mleka
- **2**pudinga od vanile
- **2**pudinga od cokolade
- **20 kašika**šecera
- **250 g**margarina
- **500 ml**slatke pavlake

Priprema

U 0,5 l mleka sa 10 kašika šecera skuvati posebno puding od vanile, a u drugih 0,5 l mleka sa 10 kašika šecera skuvati puding od cokolade. Ostaviti da se ohlade, pa u svaki umutiti po 125 g margarina. Posebno umutiti slatku pavlaku, pa filovati tortu.

Na tacnu poreati prvi red piškota, 21 komad, na kratko umocenih u mleko, po 7x3. Na njih naneti pola fila sa pudingom od cokolade, poreati 12 komada jaffa keksa, pa naneti drugu polovinu fila sa pudingom od cokolade. Poredjati zatim drugi red piškota, 21 komad, na kratko umocenih u mleko. Naneti pola fila sa pudingom od vanile, poreati 12 komada jaffa keksa, pa naneti drugu polovinu fila sa pudingom od vanile. Celu tortu premazati sa slatkom pavlakom.

Savet

Najbolje je napraviti je dan ranije da bi jaffa keks lepo omekšao od fila.